

# 开个早餐店 十堰早餐店 湖北品汇祥

产品名称	开个早餐店 十堰早餐店 湖北品汇祥
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

## 产品详情

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！“北方面条，南方米饭”这句话概括了古代中国的地方主食的特色。由于古代中国食品卫生条件较差，相对于其他食品而言，经过煮沸的面条为洁净，营养早餐店，可以极大地减少肠胃疾病的发生，因此面条成为中国常见的食品之一。由于制条、调味、粗细的不同，从而使中国各地出现了数以千计的面条品种，遍及各地。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！面条是一种非常古老的食物，它起源于中国，开个早餐店，有着源远流长的历史。在中国东汉年间已存记载，至今超过一千九百年。早的实物面条是由中国1科学院地质与地球物理研究所的科学家发现的，他们在2002年10月14日在黄河上游、青海省民和县喇家村进行地质考察时，在一处河漫滩沉积物地下3米处，发现了一个倒扣的碗。碗中装有黄色的面条，长的有50厘米。研究人员通过分析该物质的成分，发现这碗面条已经有约4000年历史，十堰早餐店，使面条的历史大大提前。面条初只称为“饼”，“水溲饼”、“煮饼”便是中国面条先河——“饼，并也，溲面使合并也”（引：刘熙《释名》），其意指用水将面粉和在一起所做出的食品均称之为“饼”；以水煮的面条或面块亦全作“饼”称。湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，早餐店代理公司，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！今人考证，汤饼实际是一种面片汤，将和好的面团托在手里撕成面片，下锅煮成。如果将“撕”改成“刀削”，就成了至今仍在山西一带广为流传的刀削面。后来制面工艺改为：先揉搓到像筷子那样粗细，一尺一断，盘中盛水浸。“宜以手临铛上，授令薄如韭叶，逐沸煮”（《齐民要术》），这时面的样子类似宽面条。到晋时，又成细条状。傅玄《七谏》道，“乃有三牲之和羹，蕤宾之时面，忽游水而长引，进飞羽之薄衍，细如蜀茧之绪，靡如鲁缟之线”，这几乎可以和厉恩海的手艺相媲美了。开个早餐店-十堰早餐店-湖北品汇祥由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。品汇祥——您可信赖的朋

友，公司地址：武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米，联系人：刘经理。